

Älskfile i ostlos/sås

5 kg Älskfile

3 dl grädde

150-200 g ostlos

1 burk champinjoner (färdig i sås)

1 dl rödvin

Skär filen i skivor. Bryn. Salta peppar
Lägg i en eldfast form. Fräs ut pannan
med rödvinet. Sila över filen. Bryn
svampen och lägg på. Värm grädden och
lös osten i den. Häll över filen.
225° ca 20-25 min.